

**グラングリーン大阪「SIK eatery」に ZENB の限定コラボメニューが登場。
ZENB ブレッド&ヌードルの“おいしいグルテンフリー”が体験できる
春の期間限定！4月1日から5月31日まで提供**

株式会社 ZENB JAPAN(ゼンブ ジャパン)(愛知県半田市、以下 ZENB)は、2025 年 4 月 1 日(火)から 5 月 31 日(土)までの期間限定で、「グラングリーン大阪」内の飲食店「SIK eatery(シック イーターリー) グラングリーン大阪店」にて、「ZENB ヌードル」「ZENB ブレッド」を使用したグルテンフリーの限定コラボメニューを提供します。近年注目が高まる「グルテンフリー」への関心に応えるとともに、食の多様性に対応した選択肢として、「外食で気軽に体験できる、おいしいグルテンフリー」をお届けします。



コラボの背景・目的

来店者の声から生まれた“グルテンフリー”ニーズへの対応

「SIK eatery」では、多国籍・多様な背景を持つ人々が集まり、実際に店舗を利用されるお客さまからは「パンをグルテンフリーに変更できないか？」という要望が多く寄せられていました。こうした声に応えるべく、スーパーフード「黄えんどう豆」でできた ZENB 商品を使った、おいしく、豆の栄養がまるごととれる、グルテンフリーのコラボメニュー提供が決定しました。

コラボメニュー提供概要

提供期間

2025 年 4 月 1 日(火)～5 月 31 日(土)

提供店舗

SIK eatery グラングリーン大阪店

大阪府大阪市北区大深町 5-70

グラングリーン大阪ショップ & レストランうめきた公園サウスパーク E 棟

https://www.instagram.com/sik_umekita/



営業時間

平日 11:00~22:00 (L.O. 21:30)、土日祝 8:00~22:00 (L.O. 21:30)

提供メニュー

<テイクアウトメニュー> *提供可能時間 11:00~17:00

●焼き鯖と麴タルタルのハーブサンド 896 円(税込)

「ZENBブレッド くるみ&レーズン」使用。

しっとり仕上げた鯖と濃厚な麴のタルタルソース、ハーブをサンドしました。ZENBブレッドのレーズンやくるみとも相性バッチリです。



●タイ風照り焼きチキンと豆腐フムスサンド 896 円(税込)

「ZENBブレッド 3種の雑穀」使用。

ココナッツやスパイスと漬け込んで香ばしく焼き上げたチキンをベースに、ビーツで色付けたフムスや野菜をたっぷりサンドしました。



●オープンバインミーセット 2,700 円(税込)

「ZENBブレッド 3種の雑穀」使用。

ベトナムで人気のサンドイッチ、バインミーをフィンガースタイルで楽しめるセットです。通常は小麦でできたバケットを使用しますが、期間限定でグルテンフリーの「ZENBブレッド」とのコラボレーションが実現。



<店内メニュー>

●苺と濃厚麴クリームのカカオパンケーキ 440 円(税込) *提供可能時間 営業時間中いつでも

「ZENBブレッド カカオ」使用。

旬の苺とキャラメルのような芳醇な味わいのクリームを合わせました。

しっとり焼き上げたZENBブレッドカカオがポイントです。



●マッシュルームのパテ 825 円(税込) *提供可能時間 ディナータイム 16:00~22:00

「ZENBブレッド 3種の雑穀」使用。

マッシュルームの旨みを凝縮し、米粉と豆乳で仕上げました。

濃厚なきのこの香りをお楽しみください。



●台湾風焼きそば 990 円(税込) *提供可能時間 ディナータイム 16:00~22:00

「ZENBヌードル丸麺」使用。

ナンプラーやオイスターソースと仕上げたコクのある焼きそばです。お好みでレモンを絞って召し上がれ。



<メニュー監修・中本千尋さんからのコメント>



個人的にも日々の生活に取り入れている ZENB のグルテンフリー商品。このおいしさ、手軽さを知っていただけたらいいなと思いメニューを考案しました。日常からおもてなしにも。ぜひ気軽にグルテンフリーをお楽しみください！

中本千尋さんプロフィール

フレンチレストラン、短大調理師学科講師などを経て、独立。様々な海外料理に日本のエッセンスをプラスした、楽しくからだにもうれしいレシピが人気。現在は店舗メニュー監修、フードコーディネーター、ケーターリング、自身のプロダクトブランド Dish(es) 運営など、食の時間を総合的にデザインする。

コラボメニューに使用しているグルテンフリーの ZENB 商品

ZENB ブレッド

黄えんどう豆でできた、小麦でも米粉でもない“第3のパン”。小麦のグルテンやバター、牛乳に頼らず、ふんわりとした食感や素材のおいしさを楽しんでもらうことにこだわりました。食物繊維や鉄分、ビタミン B1 がたっぷりで、もちろんたんぱく質入り、カロリーは1袋 180kcal 以下でいつものパンより糖質 35%オフだから、ダイエット中や腸活中の栄養補給にもおすすめです。「くるみ&レーズン」「カカオ」「3種の雑穀」「紅茶&オレンジ」「きなこあん」の5種を販売。

商品カテゴリページ: <https://zenb.jp/pages/bread>



ZENB ノードル

黄えんどう豆 100% でできた“もちっ”とした食感が魅力の豆ノードル。食物繊維や植物性たんぱく質が豊富な黄えんどう豆をうす皮までまるごと使っており、いつもの麺やごはんより糖質 30%オフでカラダにも嬉しいことだらけ。パスタやラーメン、焼きそばなど、どんな料理にも自由に使える、毎日おいしく食べ続けられる「新しい主食」です。

商品詳細ページ: <https://zenb.jp/pages/noodle>



ZENB とは

野菜や豆といった植物を可能な限りまるごと“ぜんぶ”使った食で、おいしくてカラダにいい、人と社会と地球の健康に貢献する、ウェルビーイングな食生活を提案しています。動物性原料不使用で、可能な限り添加物も使用せず、素材そのもののおいしさと栄養を余すことなく活かしています。小麦や米よりもヘルシーで地球にもやさしい黄えんどう豆を使った「ZENB ノードル」「ZENB ブレッド」「ZENB チップス」や、普段食わずに捨ててしまう芯や皮まで、まるごと野菜を使った「ZENB カレー」「ZENB スープ」「ZENB バトン」などを販売しています。

ZENB

「食べる」のぜんぶを、あたらしく。

- ・公式サイト : <https://zenb.jp>
- ・Instagram : https://www.instagram.com/zenb_japan/
- ・X : https://x.com/Zenb_jp

<本件に関するお問い合わせ先>

お問い合わせフォーム: <https://support.zenb.jp/hc/ja/requests/new>

参考: 調査データで見る“グルテンコントロール”への意識の高まり

高まる“グルテンコントロール”への意識

- 5人中2人(41.0%)がグルテンコントロールの食生活に興味を持っており、たんぱく質摂取 38.8%、糖質制限 35.2%の意識よりも高い。
- 約半数(49.5%)の女性が、直近1年間でのグルテンコントロールの意識が高まっており、実践率では4人中3人(72.3%)の女性が現在取り入れている。
- グルテンコントロールの実践理由は、体調を整える(39.2%)、腸内環境の改善(39.2%)、ダイエット(36.8%)、健康維持(36.0%)など多岐にわたる。

*出典: WEB 調査、調査期間: 2024年9月17日(火)~9月18日(水)、調査対象: 20歳~69歳までの女性 (n=500名)

<https://prtmes.jp/main/html/rd/p/000000469.000065533.html>